

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. -- Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 21 Bydgoszcz / Bromberg, 29. Mai 1938

75 Jahre Landwirtschaftswissenschaft an deutschen Universitäten.

Der Nationalsozialistische Staat hat auch die Landwirtschaft in Deutschland vor große Aufgaben gestellt. Wenn es gelungen ist, bereits in wenigen Jahren überraschende Erfolge zu erzielen, und auch die Zukunftsaufgaben zu größten Hoffnungen berechtigen, so ist das nicht zuletzt der deutschen Landwirtschaftswissenschaft zu verdanken, die aus bescheidenen Anfängen heraus sich in wenigen Jahrzehnten Weltruf verschaffte. Heute ist das Studium der Landwirtschaft an einer deutschen Universität eine Selbstverständlichkeit, weil auch die Landwirtschaft eine Wissenschaft, eine Kunst ist. Diese Stellung ist ihr allerdings nicht zugeteilt worden, sondern sie hat sie sich im besten Sinne des Wortes erringen und erkämpfen müssen. Wenn nun in diesen Tagen (25.—28. Mai) die Landwirtschaftlichen Institute der Universität Halle auf ihr 75jähriges Bestehen zurückschauen, so möge uns das Anlaß sein, einmal einen kurzen Rückblick zu werfen auf die Vergangenheit und auf jene Männer, die als Bahnbrecher dieser Wissenschaft zu gelten haben.

Die Landwirtschaftswissenschaft ist an der Universität eine sehr junge Disziplin. Sie gehörte in ihren Anfängen zu den Kameralwissenschaften. Als Sammelwissenschaft für alle Zweige der Staats- und Privatwirtschaft hatte nämlich die Kameralistik auch die Pflege der Landwirtschaft in ihren Arbeitsbereich einbezogen. Jedoch hatten diese Lehrstühle keineswegs den Zweck, praktische Landwirte für ihren Beruf wissenschaftlich vorzubilden. Vielmehr hatten sie zur Aufgabe, Beamte heranzuziehen, die in der Verwaltung der Domänen und Staatsämter dafür sorgen sollten, daß die Einkünfte der fürstlichen und Staatskassen gehoben wurden. Daher waren auch nicht Landwirte Inhaber jener kameralistischen Lehrstühle, sondern meistens Juristen. Die erste kameralistische Professur in Deutschland wurde von Friedrich Wilhelm I. im Jahre 1727 an der Universität Halle begründet. Wohl finden wir unter den Wissenschaftlern jener Zeit berühmte Namen, doch vollzog sich ihr Wirken noch allzufern vom praktischen Leben der Landwirtschaft, so daß ihnen trotz heißer Bemühungen größere Erfolge nicht beschieden waren. Mehr und mehr brach sich daher aus den Kreisen der Kameralisten selbst die Erkenntnis Bahn, daß eine fruchtbare landwirtschaftliche Forschungs- und Unterrichtstätigkeit nur in enger Verbindung mit der Praxis zum Erfolg führen könnte.

Inzwischen hatte sich in der Landwirtschaft selbst ein großer Umschwung vollzogen. Der große Reformator Albrecht Thaer begründete die rationelle Landwirtschaft. Eine gründliche wissenschaftliche Vorbildung wurde notwendig. Überall entstanden jetzt sogenannte Akademien. Thaer selbst hatte bereits im Jahre 1802 auf seinem ersten selbsterworbenen Gut in Celle landwirtschaftliche Unterrichtskurse abgehalten. Von hier aus wurde er sodann von Friedrich Wilhelm III. nach Preußen gerufen, wo er in Möglin in der Mark Brandenburg die erste landwirtschaftliche Akademie begründete. Zum zweiten Male war es ein preußischer Herrscher, der sich bahnbrechend für die Landwirtschaft einsetzte. Trotz ihres privaten Charakters erhielt diese Lehranstalt 1819 den Titel einer „Königlichen Akademie des Landbaues". Der Unterricht erstreckte sich hier nicht allein auf die Landwirtschaft, sondern auch Volkswirtschaft, Mathematik und Naturwissenschaften wurden gelehrt. Nach dem Muster von Möglin entstanden sodann eine ganze Reihe landwirtschaftlicher Akademien, wie z. B. in Hohenheim, Weihenstephan, Jena, Tharandt, Poppelsdorf, Weende. Teilweise waren diese Akademien selbständig, teilweise einer Universität angeschlossen.

Da erhielt die Entwicklung der Akademien plötzlich einen folgenschweren Stoß. In einer geradezu Aufsehen erregenden Rede in München im Jahre 1861 verurteilte der berühmte Forscher Justus von Liebig die selbständige Forschungstätigkeit der landwirtschaftlichen Akademien auf das heftigste und forderte ihre Eingliederung in die philosophischen Fakultäten der Universitäten. Liebigs Kritik war nicht unbegründet. Denn so sehr auch die Akademien anfangs in ihrer Form berechtigt waren, so waren doch nur einige imstande, sich der aufstrebenden Entwicklung der neuen Zeit anzupassen. Die Abgeschlossenheit auf dem flachen Lande stand ihrer Entwicklung zu hemmend entgegen.

Einen der eifrigsten Förderer fand Liebig in Julius Kühn. Mit hoher wissenschaftlicher Befähigung ausgestattet und von großem Idealismus erfüllt setzte er, von der Richtigkeit der Liebigschen Ansichten überzeugt, die eingeleiteten Bestrebungen in die Tat um. Nachdem König Wilhelm I. in der Sorge um die Landwirtschaft seine Zustimmung gegeben hatte, wurde das Landwirtschaftliche Institut der Universität Halle im Jahre 1863 als erstes staatliches landwirtschaftliches Universitätsinstitut begründet. In selbstloser Weise hat dann Julius Kühn, nachdem er auf ein Ordinariat in Berlin verzichtet hatte, dieses Institut weiter ausgebaut. Es ist daher seine ureigenste Schöpfung. Kühn selbst leitete das Institut 45 Jahre lang. Sein Nachfolger Wohltmann schaffte Schritt für Schritt neue Gebäude und Versuchseinrichtungen. Zum 50jährigen Jubiläum konnte ein neues Gebäude für Tierzucht (S. v. Nathusius bis 1912, dann G. Fröhlich) und ein neues Hauptgebäude errichtet werden. Die Entwicklung wurde durch die Kriegsjahre unterbrochen, aber nach Beendigung dieser sofort wieder weiter getrieben. Schon 1919 wurde die Einrichtung durch eine

besondere Versuchswirtschaft für Tierzucht (Domäne Lettin — 135 Hektar) in der Nähe von Halle vervollständigt, die besonders Leistungsprüfungen bei den verschiedenen Haustieren durchführt. Das Tierzuchtinstitut besitzt eine Stammherde von Karakulschafen, von welcher regelmäßig Zuchttiere an die deutschen Farmer in Südwest-Afrika abgegeben werden. Wenige Jahre später konnte das Landmaschineninstitut vergrößert werden (**Martiny**, seit 1937 **Knolle**). Hier finden praktische Übungen der Studenten an Verbrennungsmotoren und landwirtschaftlichen Maschinen aller Art statt. 1929 wurde als Versuchswirtschaft des Instituts für Pflanzenbau (**Roemer** seit 1919) die Domäne Radegast in Anhalt mit 230 Hektar übernommen. 1933 konnte das Institut für landwirtschaftliche Betriebslehre (**Woermann**) ein eigenes Gebäude beziehen und 1936 wurde ein Institut für Pflanzenernährung und Bodenbiologie neu errichtet (**L. Meyer**). 1937 wurde der Universität Halle ein Obsthof durch Stiftung des Erbhofbauern **Willi Schrader**, Groß-Ottersleben angeschlossen. Neuerdings steht das der Stadt Halle gehörige Gut Seeben unmittelbar am Rande der Stadt zum Unterricht zur Verfügung.

Nach Begründung der Landwirtschaftlichen Institute in Halle wurde eine ganze Reihe weiterer Institute an den einzelnen Universitäten ins Leben gerufen. Heute ist das Studium der Landwirtschaft an elf deutschen Universitäten und Hochschulen (ohne Österreich) möglich, und zwar in Berlin, Bonn, Gießen, Göttingen, Halle, Hohenheim, Jena, Königsberg, Leipzig, München; hinzu kommt noch die nach dem Kriege errichtete landwirtschaftliche Fakultät der Technischen Hochschule in Danzig. An diesen Bildungsstätten werden dem jungen Studenten der Landwirtschaft sowohl tiefgründige Kenntnisse auf den Gebieten der Biologie, der Bauerngeschichte, des Bauernrechts und der Volks- und Landwirtschaftspolitik als auch auf den Gebieten der Tierzucht, des Acker- und Pflanzenbaues, der Bodenkunde, der Pflanzen- und Tierernährung, der Maschinenkunde usw. vermittelt. Sie sind Voraussetzung für ihn, damit er künftig als Diplomlandwirt erfolgreich an der politischen Stellung des Bauerntums und an den wirtschaftlichen Aufgaben der Landwirtschaft mitarbeiten kann.

Diplomlandwirt Dr. Herbert Voß.

Landwirtschaftliches.

Landwirtschaft im Juni.

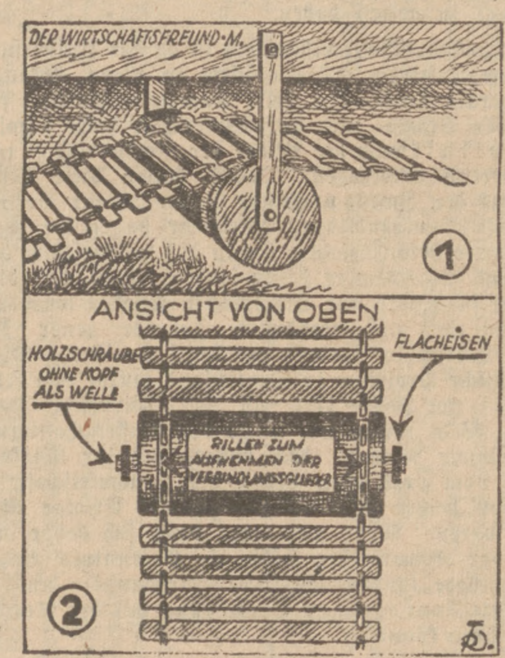
Schön war das Durcheinander der Frühjahrswitterung wirklich nicht. Die Visitenkarte, die der Frühling im März abgegeben hatte, hat mehr geschadet als genützt. Durch die jetzt eingetretene Wärme kann der Schaden zwar zum Teil wieder beseitigt werden, doch müssen wir auch helfend eingreifen. Wärme allein tut es nicht, es muß den Pflanzen auch genügend Feuchtigkeit zur Verfügung stehen. Daraus ergibt sich die Lehre, **alles zu vermeiden, was eine übermäßige Ausdorrung des Bodens hervorruft.** Die Walze sorgt zunächst für Verdichtung der Krume und läßt das Wasser leichter an die Oberfläche gelangen; Voraussetzung dabei ist nur, daß sie durch ein genügendes Gewicht ausreichenden Druck auszuüben vermag. Die Egge wiederum schafft oberflächliche Hohlräume, die das aufsteigende Wasser etwas verteilen. Je nach Lage der Dinge wird man beide Geräte also wechselseitig wirken lassen. Dann vergesse man aber vor Blütebeginn der Nutzpflanzen den Mineraldünger nicht. Die Kopfdüngung gibt noch die letzten Möglichkeiten zur Aufmästung der wirtschaftlich wichtigsten Pflanzenbestandteile, also der Samen. Sonst ernten wir nachher kärglich geratene Schmachtkörner. Auch bei den **Wiesen und Weiden** wird man nach dem ersten Futterschnitt das Düngen nicht vergessen. Die Wachstumsverzögerung im Frühjahr drängt auch die Unkrautvegetation zusammen. Die Frühblüher unter ihnen treffen teilweise mit den späteren, bunteren Formen zusammen und fielen dem ersten Schnitt kaum zum Opfer. Es ist also doppelt nötig, die Gräser zu stärken und zum Kampf gegen ihre wilden Widersacher zu befähigen. Dazu gehört aber auch der **schnellste Umbruch abgeernteter Futterpflanzen des Zwischenfruchtbaues.** Aus den angegebenen Gründen ist gerade in diesem Jahre eine Verzögerung dabei verhängnisvoll. Man konnte abgeerntete Raps- und Rübsenfelder im Frühjahr bemerken, wo eine kurze Spanne bereits zur Entfaltung eines dichten Unkrautrasens geführt hatte. Dann muß sofort vor der Samenreife geschält werden, um die nachfolgende Frucht nicht zu sehr zu schädigen.

Auch die **Hackarbeiten** müssen sowohl im Interesse der Unkrautbekämpfung wie der Verbesserung des Bodengefüges eifrig gefördert werden. Rüben, Kartoffeln nebst den zusätzlichen Hackfrüchten Mais, Markstammkohl usw. und auch Getreide müssen mehrfach durchgearbeitet werden, so belastend das im Einzelfall auch sein mag. Wo die Handhacke nicht ausreicht, muß eben die Maschinenhacke eingesetzt werden. Man wird sich deswegen auch beim Getreide allmählich an eine etwas weitere Drillweite gewöhnen müssen, um die Maschinenhacke einsetzen zu können. Bei den Knollen und Wurzeln begnüge man sich aber nicht mit einer einzigen Hacke. Es ist daran zu denken, daß die „Hackfrüchte" im eigentlichen alten Sinne Unkrautfreiheit für die ganze Fruchtfolge sichern sollen und daß sich jedes Versäumnis hierbei bitter rächt. Vor allen Dingen wird man den ausdauernden Unkräutern mit einer einzigen Hacke nicht beikommen, sondern sie eher noch zu stärkerem Wachstum anregen. Von den tierischen Schädlingen wird der Maikäfer wohl wieder Sorgen machen, wie das starke Auftreten der Engerlinge im Boden ankündigt. Wo Krähen — im Binnenlande vereinzelt auch Möwen — anwesend sind, wird man sie als Gehilfen im Kampfe gegen diese Schädlinge wohlwollend betrachten; dabei vergesse man auch die Hühner nicht. Die eingesammelten Käfer läßt man besser den Schweinen zugute kommen, sie können einen Teil der Fischmehlgabe ersetzen, wenn die „Ernte" ausreichend war. Lieber möchten wir aber auf solche Zuschüsse verzichten. Für die Schweine steht jetzt genügend Grünfutter zur Verfügung. Die Zuchtsauen können sich mit Klee oder Luzerne allein begnügen, bei Mastschweinen wird man eine Höchstgrenze von 3—4 Kilogramm nicht überschreiten.

Dr. E. Feige.

Verhütung des Einhakens des Häckselmaschinendruckhebels in die Transportkette.

Bei vielen Häckselmaschinen, besonders bei denen alter Bauart, kommt es vor, daß der Haken des Druckhebels bei



seinem höchsten Stande in die Transportkette gerät und hierdurch die ganze Transportkette verbogen wird oder zerreißt.

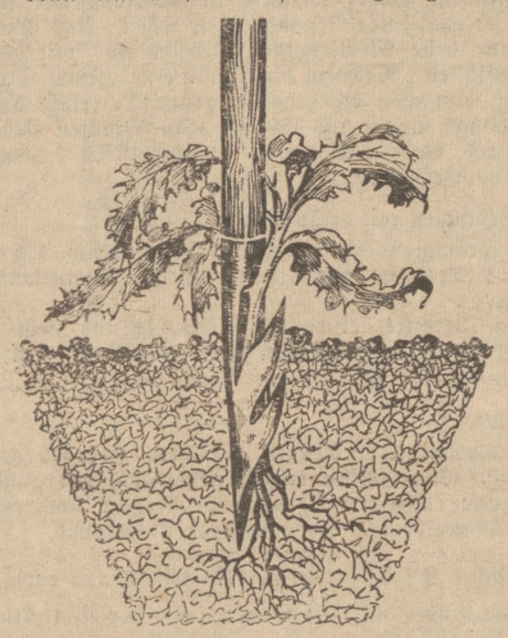
Diesem Übelstand kann man abhelfen, wenn man unter der Kette eine Rolle anbringt, durch welche die Kette immer

in gleicher Höhe gehalten wird (siehe Abbildung). Man benötigt hierzu zwei Flacheisenstreifen von 2 Zentimetern Breite und 0,5 Zentimeter Stärke, in die oben je zwei kleine Löcher zum Anschrauben an den Einlegekasten (eine Schraube, fest angedreht, genügt, wie Bild 1 zeigt, auch; außerdem kann man ja die beiden Flacheisen etwas in das Holz einlassen) und unten je ein Loch von zirka 10 Millimetern Durchmesser (als Lager für die Rollenwelle) eingebohrt werden. Als Rolle benutzt man einen gleichmäßig runden Baum von zirka 10 Zentimetern Durchmesser, den man in der passenden Länge absägt und an den Stellen, wo die Verbindungsglieder laufen, mit gleichmäßigen, gleichlaufenden Rillen versieht. Nun stellt man noch mit Hilfe eines Zirkels die Mittelpunkte der Rollenenden fest, schraubt dort je eine 8 Millimeter starke Schlüsselschraube ein und sägt mit einer Metallsäge die Vierkantköpfe ab (damit sich kein Stroh oder Heu dahinter aufwickeln kann). Dann steckt man die Flacheisen auf die so erhaltenen Wellen und schraubt sie an den Einlegekasten der Häckelmaschine. Bauer Herm. Löhr, Atzum.

Unkrautbekämpfung steigert den Ertrag.

Zu den mühevollsten und scheinbar undankbarsten, aber doch unbedingt notwendigen Arbeiten in Feld und Garten gehört die dauernde Bekämpfung der lästigen Unkräuter, wie Quecke, Winde, Distel, Huflattich, Löwenzahn, Schachtelhalm usw. Durch sie entstehen den Kulturen erhebliche Nachteile; denn viele werden vom Unkraut überwuchert, beschattet und durch Entzug von Nährstoffen geschädigt. Das alles ist gleichbedeutend mit Ernteverlust!

In den meisten Fällen ist aber der Besitzer selbst daran schuld, wenn die Unkräuter überhandnehmen, weil zu wenig und nicht rechtzeitig gehackt wurde und weil man die Unkräuter in Samen gehen ließ, anstatt si[e] im Zustande der ersten Entwicklung zu beseitigen. Zur Verbreitung des Unkrautes trägt auch das Ausbringen auf den Vererdungshaufen bei, wenn die Pflanzen bereits Samen tragen; denn Unkrautsamen sind langlebig und außer-



ordentlich widerstandsfähig. Wenn das Jäten schnell, leicht und wirksam sein soll, müssen Aussaaten und Pflanzungen nicht als Breitsaat, sondern als Reihensaat ausgeführt werden. Das Jäten ist gleichzeitig eine Bodenlockerung; diese verschafft den Wurzeln Luft und verhindert das rasche Verdunsten des Bodenwassers. Aber auch die Bodenbakterien werden dadurch in ihrer Arbeit unterstützt. Das Ergebnis ist in jedem Fall ein besserer und größerer Ertrag.

*

Zwei der häßlichsten Unkräuter sind der Ampfer und die verschiedenen Distelarten. Die braune Wurzel des Ampfers geht bis zu ½ Meter tief in den Boden. Dieses Unkraut vermehrt sich reichlich durch den rotbraunen Samen. Auf keinen Fall lasse man den Ampfer blühen. Zum Entfernen der einzelnen Pflanzen dient ein sogenannter Distelstecher, der für die tiefwurzelnden Unkräuter geschaffen wurde. Sorgt man dafür, daß die Disteln sofort nach dem Erscheinen der Blätter ausgestochen werden, so stirbt der tiefsitzende Wurzelstock im Laufe eines Jahres ab. Man führt den Distelstecher wie einen Spazierstock mit sich und sticht ihn neben der Pflanze in den Boden. Durch eine halbe Drehung nach rechts wird die Wurzel in genügender Tiefe erfaßt und klemmt sich in der Einkerbung fest (s. Abbildung). Nun zieht man den Stecher samt der Distel mit Leichtigkeit heraus und wirft das Unkraut auf den Haufen, wobei man nicht einmal nötig hat, die stachelige Pflanze anzufassen. Gartenbauinspektor Ka.

Obst- und Gartenbau.

Zwei gefährliche Spargelschädlinge

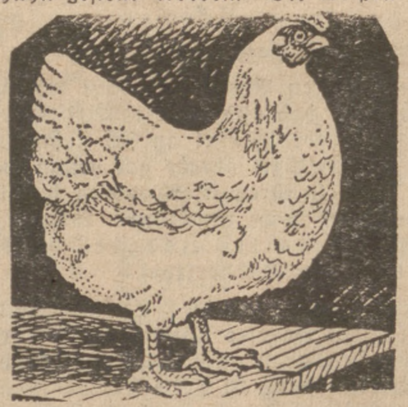
sind die Spargelfliege und der Spargelkäfer. Die Fliege stellt sich ein, sobald die ersten Spargelköpfe erscheinen. Flugs legt sie ihre Eier hinein. Nach etwa 14 Tagen erscheinen dann die Maden, die sich in die Pfeifen einbohren und bis zum Wurzelstock durchfressen, wo sie sich verpuppen und überwintern. Um das zu verhindern, sind während der Stechzeit alle Pfeifen zu stechen. Besonders ist hierbei auf die krumm wachsenden, frühzeitig gelb werdenden Stengel zu achten, da diese meist die Made der Spargelfliege beherbergen. Derartige Stengel sind herauszureißen und zu verbrennen. Um die Fliegen zu fangen, steckt man schon vor Erscheinen der ersten Pfeifen weiße, an der Spitze mit Fliegenleim bestrichene Stäbchen zwischen die Pflanzen.

Der Spargelkäfer ist der zweite Schädling. Seine Eier legt er an die Blätter und grünen Zweige. Die schmutziggrünen, dunkelköpfigen Larven sind sehr gefräßig und können in kurzer Zeit ganze Beete kahlfressen. Hierdurch werden die Pflanzen in ihrer Entwicklung gehemmt und damit wird die nächstjährige Ernte in Frage gestellt. Als Abwehr- und Bekämpfungsmittel kommen in Frage: Tägliches Absuchen bzw. Abklopfen der Käfer in Fangtrichter, Bestäuben der Larven mit Ätzkalk, Thomasmehl, Tabakstaub oder Bespritzen mit Nikotin- oder Quassiaseifenbrühe. Das Spargelkraut ist im Herbst abzuschneider und zu verbrennen. —r.

Geflügelzucht.

Weiße Wyandotten.

Die weißen Wyandotten gehören zu den fünf von der Reichsfachgruppe Landwirtschaftlicher Geflügel- und Herdbuchzüchter anerkannten Hühnerrassen. Das ist ein Beweis dafür, daß sie die Bedingungen erfüllen, die heute an ein Nutzhuhn gestellt werden. Die weißen Wyandotten



sind also einmal recht gute Eierleger (im Jahresdurchschnitt 150 bis 170 Stück), und das andere Mal liefern sie ein kurzfaseriges, zartes Fleisch, so daß man sie als ausgezeichnete „Wirtschaftshühner" bezeichnen kann. Hierzu kommt, daß sich diese Hühnerrasse nicht nur für den Landwirt und Siedler eignet, sondern auch für den Städter und Kleingartenbesitzer paßt, der ihr nur beschränkten Auslauf bieten kann. Weiter sind die Hennen frühzeitige und

zuverlässige Brüterinnen, während die Küken rasch heranwachsen und durchaus nicht weichlich sind. Weiße Wyandotten eignen sich fast für jedes Klima und kommen unter allen Verhältnissen gut fort. Das durchschnittliche Gewicht



der gelbschaligen Eier schwankt zwischen 60 bis 70 Gramm. Der Hahn wird 3½ bis 4½ Kilogramm schwer, während es die Henne auf ein Gewicht von 2¾ bis 3½ Kilogramm bringt. —ei.—

*

Reingewinn aus Eiersegen.

Angaben darüber, wie hoch der Reingewinn ist, den man aus dem Eiersegen einer Henne erzielen kann, lassen sich zuverlässig nicht machen. Einmal handelt es sich darum, wieviele Eier eine Henne überhaupt legt und das andere Mal ist ausschlaggebend, in welchen Monaten ein nicht unerheblicher Teil gelegt wird. Geschieht das in den Wintermonaten, wo frische Eier selten und teuer sind, so wird natürlich der Reingewinn ein größerer sein als wenn die Eier zu einer Zeit gelegt werden, wo es solche in Hülle und Fülle gibt. Auch die Futterfrage spricht hierbei ein gewichtiges Wort. Wenn den Hühnern wirtschaftseigenes Futter gereicht wird und die Abfälle der Küche fleißig mit auf dem Hühnerhof Verwendung finden, oder wo die Hühner freien Auslauf haben, auf dem sie einen erheblichen Teil ihres Futters finden, so wird der Reingewinn natürlich ein größerer sein als dort, wo ein großer Teil des Futters gekauft werden muß. Auch für den Geflügelhof hat das Wort „je kleiner die Ausgaben, um so größer der Reingewinn" Gültigkeit. Schn.

*

Hühnerfutter ohne Körner.

Wer die früheren Verhältnisse auf dem Lande kennt, erinnert sich noch, daß oftmals die Wirtschafterin auf dem Gute den Kornbodenschlüssel an sich nahm und der beste Weizen für ihr Geflügel gerade gut genug war, und die Bäuerin schüttete ihren Eierspendern soviel Gerste hin, daß sie den Segen nicht bewältigen konnten. Jedenfalls ging ehemals ein volles Zehntel der deutschen Getreideernte durch den Hühnerkropf.

Heute wissen wir, daß dies Verschwendung bedeutete, denn amerikanische Farmer füttern aus Bequemlichkeit ihr Geflügel nur in Schrot- oder Mehlform. Auch wir können 100 Teile Getreide durch 30 Teile Kartoffelflocken, 59 Teile Weizenkleie und 16 Teile Zuckerschnitzel ersetzen. Wir können auch 105 Teile gedämpfter Kartoffeln statt der Flocken geben, so daß dann erst 180 Teile des Gemenges die 100 Teile Körner aufwiegen.

Stärke braucht man also nicht in Form von Körnern zu geben. Hauptsache, man vergißt etwas Eiweißfutter nicht; sei es nun Magermilch, Fisch- oder Fleischmehl. Denn Eier sind Eiweißträger!

Für Haus und Herd.

Suppe von Frühlingskräutern.

Man nimmt die Blättchen von den allerersten Frühlingskräutern, wie Kerbel, Brennesselspitzen, Löwenzahn usw., auch Wegerich, Schafgarbe und Petersilie und wiegt sie. Dann bereitet man von 50 Gramm Fett und 2 Löffeln Mehl helle Einbrenne, gibt die Kräuter dazu, füllt mit 1 Liter Wasser auf, salzt und kocht sie ganz weich. Die Suppe wird über einem mit etwas Milch verrührten Eigelb angerichtet.

Spargel mit Makkaroni.

Ein Teil fingerlang gebrochener Makkaroni und zwei Teile fingerlang geschnittener Gemüsespargel wird jedes für sich in leicht gesalzenem Wasser gar gekocht, dann abgegossen. Von Mehl und Fett bereitet man eine helle Einbrenne, die mit Spargelwasser verkocht, mit Würze und gehackter Petersilie abgeschmeckt wird. Nun mischt man Makkaroni, Spargel und Soße, läßt alles gut heiß stehen und kann nach Belieben beim Anrichten das Mischgemüse mit feingehacktem, gekochtem oder rohem Schinken bestreuen oder ihn dazwischen mischen.

Gemüsesalat mit Fisch.

Garen Fisch, 2 bis 3 gekochte Gemüse, wie Sellerie, rote Rüben, Weißkraut, grüne Bohnen, Gurken, rohe Tomaten, rohe Äpfel, einige gekochte Kartoffeln oder gekochte weiße Bohnen. Marinade oder Mayonnaise.

Den Fisch zerteilt man in kleine Stücke, die Gemüse, Gurken und Äpfel schneidet man in Streifen oder Würfel, ebenso die Kartoffeln. Man macht alles zusammen in einer gut abgeschmeckten Marinade oder Mayonnaise an und läßt einige Stunden durchziehen. Verziert mit roten Rüben und Gurken.

Fisch in Petersilientunke.

1 bis 1½ Kilo Fisch, 50 Gramm Fett, 30 Gramm Mehl, Salz, gehackte Petersilie, die Brühe von den gekochten Fischabfällen. Den Fisch von Haut und Gräten befreien, tüchtig an fließendem Wasser waschen, in Portionsstücke schneiden, salzen und eine halbe Stunde stehen lassen. Aus Butter und Mehl eine helle Mehlschwitze herstellen und mit der Fischbrühe auffüllen. Nachdem die Tunke eine viertel Stunde gekocht hat, gibt man die gehackte, grüne Petersilie dazu, legt die Fischstücke hinein und läßt sie zehn Minuten ziehen. Erst dann nach Salz abschmecken. Pellkartoffeln dazugeben. — (Für sechs Personen).

Quargeierkuchen mit Kräutern.

250 Gramm Mehl, 2 Eier, ½ Liter Milch, 125 Gramm Quarg, 1 Teelöffel Backpulver, Salz, Schnittlauch oder Kräuter.

Man bereitet einen Eierkuchenteig und zieht den Eischnee kurz vor dem Backen unter die Masse, backt Kuchen davon, und reicht Gemüse oder Salat dazu.

Stippmilch.

500 Gramm Quarg wird durch ein Haarsieb gestrichen, mit ¼—½ Liter Milch kräftig geschlagen, mit Zucker und Vanillezucker abgeschmeckt, und mit herbem Kompott (Rhabarber, Stachelbeeren, Johannesbeeren) gereicht.

Vegetarisches Eintopfgericht von Kartoffeln und roten Rüben.

2 rote Rüben mit Blättern, 2 saure Äpfel, 1 Kilogramm Kartoffeln, 125 Gramm Öl oder Pflanzenfett, 2 Eßlöffel Mehl, 2 Zwiebeln, Salz, Kümmel, etwas Zitronensaft.

Die Blätter schneidet man mit den Stielen etwas klein, dämpft sie in etwas Fett weich und dreht sie durch den Wolf oder hackt sie fein. Das Gemüse wird mit einer Mehlschwitze gedickt und muß mit etwas Wasser oder Würfelbrühe noch einmal aufkochen. Die Kartoffeln in der Schale dämpfen, abziehen, etwas zerdrücken. Die rohen roten Rüben und Äpfel reiben. Alles zusammenrühren und mit kleingeschnittenen Zwiebeln, Salz, Kümmel und etwas Zitronensaft würzen. Das übrige Fett darzutun und gleich anrichten.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.